



# TREECASA

NICARAGUA

Con un huerto a pasos de nuestro restaurante,  
del huerto a la mesa nunca ha sido tan fresco.

Y en nuestro bar junto a la piscina, el programa de bebidas incluye  
desde batidos recién hechos por la mañana hasta clásicos cócteles  
con un toque tropical por las noches

Menú español

# APERITIVOS

## CEVICHE TRECASA

Mariscos de la zona preparados con cítricos de la casa con aguacate, hierbas frescas y cebolla morada  
Servido con chips mixtos.

Pescado **sg sl sn sa**  
Camarones **sg sl sn sa**  
Mixto (pescado, camarones) **sn sl sa**

## CROQUETAS MIXTAS

Un trío de croquetas crujientes de camarón, pescado y pollo.  
Servido con salsas de cilantro jalapeño y chile chipotle. **sn sa**

## TRILOGÍA HAMBURGUESA: VEGANO

Uno de cada uno de frijoles, lentejas y garbanzos.  
Pan de hamburguesa de la casa de diferentes sabores (remolacha, espinaca y curcuma), con lechuga, tomate y condimentos. **vg**

## EMPANADAS DE PLATANOS MADURO

Platanos maduros molidos en forma de bolsillo rellenos de pollo, carne y queso, servidos con salsa de cilantro jalapeño y pico de gallo fresco. **sg sn sh sa**

sg: sin gluten / sn: sin nueces / sl: sin lácteos / sh: sin huevo  
sa: sin azúcar / ve: vegetariano / vg: vegano

15% de impuestos no incluidos | Se aplicará un cargo por servicio del 10%

## CAMARONES AL COCO

Camarones empanizados con coco y panko. Servido con salsa chipotle, zanahoria salteada en mantequilla o zucchini salteado en mantequilla con hierbas y vino blanco. **sn sa sl**

## PLATO MEDITERRANEO

Una extensión ligera y sabrosa de falafel, hummus, tzatziki, Ensalada griega, pan de pita caliente horneado en casa. **sn sa**

## CEVICHE DE VEGETALES

Vegetales marinados en cítricos y especias peruanas con palmito, jengibre, cebolla, camote asado, quinoa y frijoles. **vg**

## SOPA DE CALABAZA (AYOTE)

Una rica sopa de ayote mantequilla cocida a fuego lento con vegetales, hierbas frescas y especias. **vg ve sg sn sl sa**

sg: sin gluten / sn: sin nueces / sl: sin lácteos / sh: sin huevo  
sa: sin azúcar / ve: vegetariano / vg: vegano

15% de impuestos no incluidos | Se aplicará un cargo por servicio del 10%

# ENSALADAS

## ENSALADA DE LA CASA TREECASA

Recién salido de nuestro huerto. Lechugas baby mixtas, microgreens, tomates cherry y verduras frescas. **sn sh ve sl vg**

**Elija su aderezo:** calala, chimichurri, pitahaya, o balsamico/aceite de oliva  
**sl sh sg sn**

- + Res a la parrilla
- + Pollo a la parrilla
- + Camarones

## ENSALADA DE PAPAYA AL ESTILO TAILANDÉS

Papaya verde de nuestro huerto rallada y mezclada con mani picante y aderezo de cítricos coronado por una cama de fideos de arroz. **vg \*Contiene nueces**

- + Camarones

## ENSALADA DE REMOLACHA ASADA

Vegetales de nuestro huerto, queso feta, remolacha deshidratada, mantequilla y nueces caramelizadas. **ve \*Contiene nueces**

sg: sin gluten / sn: sin nueces / sl: sin lácteos / sh: sin huevo  
sa: sin azúcar / ve: vegetariano / vg: vegano

15% de impuestos no incluidos | Se aplicará un cargo por servicio del 10%

## SANDWICHES Y BOWLS

### SHAWARMA DE JACKFRUIT

Pan pita casero caliente relleno de mechada de jackfruit, cebolla, pimentones, vegetales del huerto, hongos al vino blanco, falafel de garbanzos, crudités de zanahoria, pepino y queso vegano. **vg, \*contiene gluten**

### TREECASA BUDDHA BOWL

Quinoa al vapor, frijoles blancos, vegetales del huerto, aguacate, semilla de marañón, remolacha asada, ayote mantequilla y falafe aderezado con una vinagreta de cítricos. **vg, \*contiene azucar y nueces**

### HAMBURGUESA RIBEYE

7 oz de carne rib eye a la parrilla, pan de la casa, cebolla caramelizada, bacon, queso cheddar, encurtidos, tomate, lechuga, servido con papa campesinas.

### SANDWICH MAHI MAHI BLACKENED

Mahi mahi fresco de la zona, condimentado con cajun y asado a la parrilla sobre pan ciabatta horneado en casa con lechuga, tomate, aguacate y aderezo de chipotle acompañado de papas campesinas con aderezo de curry. **sh, sl, sn**

sg: sin gluten / sn: sin nueces / sl: sin lácteos / sh: sin huevo  
sa: sin azúcar / ve: vegetariano / vg: vegano

15% de impuestos no incluidos | Se aplicará un cargo por servicio del 10%

## PASTAS Y PRINCIPALES

### LASAÑA VEGETARIANA

Capas de zucchini y tomate asada, queso de almendra vegano, albahaca fresca y nuestra sabrosa salsa pomodoro del huerto infundida con romero y ajo. Servida con focacia. **vg. \*Contiene gluten**

### FETTUCCINE GORGONZOLA

Fettuccine con una salsa cremosa de queso azul y hierbas frescas. Servida con focacia. **sh sn**

+ Camarones  
+ Pollo

### FETTUCCINE CON FRUTTO DI MARE

Fettuccine para los amantes de los mariscos con un salteado de camarones frescos, langosta y pescado al ajillo, vino blanco y parmesano. Servido con nuestra focaccia de la casa. **sh sn**

### TEX-MEX SURF & TURF FAJITAS

Fajitas de res y camarones salteados en salsa pomodoro. Tortilla de harina con chile chipotle, guacamole, pico de gallo y frijoles charros. **sl sa sh**

### MEDALLONES DE POLLO

Medallones de pollo salteados enrollados con espinacas y queso gorgonzola y cocinados a fuego lento en una salsa de bacon. Servido con ensalada del huerto, aderezo a tu elección y puré de papas. **sa**

sg: sin gluten / sn: sin nueces / sl: sin lácteos / sh: sin huevo  
sa: sin azúcar / ve: vegetariano / vg: vegano

15% de impuestos no incluidos | Se aplicará un cargo por servicio del 10%

# AHUMADO Y PARRILLA

## COSTILLAS DE CERDO AHUMADAS EN SALSA DE PAPAYA

Costillas de cerdo ahumadas a la parrilla con un glaseado de papaya dulce. Servido con ensalada fresca de nuestro huerto, papa al horno y chips mixtos.

## LOMO DE CERDO A LA PARRILLA

8 onzas de lomo de cerdo tradicional asado en la parrilla a la perfección. Servido con gajos de papas asadas, aguacate, col rizada salteada, tomates cherry y salsa de futos rojos. **sa sg sh**

## BROCHETAS DE POLLO Y VEGETALES

### CERDO CARNE

Dos jugosas brochetas de pollo marinado con limon y cilantro entre vegetales del huerto y vegetales salteados. Servido con tostones de plátano verde con queso frito, frijoles, pico de gallo y chimichurri. **sg sn sl sh**

## NEW YORK CHURRASCO

Filete de res New York, chimichurri, vegetales salteados, arroz blanco, tostones o papas fritas.

sg: sin gluten / sn: sin nueces / sl: sin lácteos / sh: sin huevo  
sa: sin azúcar / ve: vegetariano / vg: vegano

15% de impuestos no incluidos | Se aplicará un cargo por servicio del 10%

# MARISCOS

## BLACKENED MAHI MAHI EN SALSA DE MANGO

Mahi Mahi capturado localmente espolvoreado con especias cajún y asado a la parrilla. Servido con salsa picante de mango, vegetales salteados y ensalada verde de la casa. **sg, sh, sn, sl**

## FILETE DE PESCADO DEL DÍA

Pescado local fresco a la plancha y servido con guarniciones de vegetales salteados, puré de papas y ensalada de nuestro huerto aderezo. **sa**

Opción de salsa de camarones o salsa de almendras.

## PARGO ENTERO FRITO CROCANTE (2 LB)

Pargo rojo local acompañado con una salsa tipitapa. Servido con arroz, ensalada verde y tostones o papas fritas. **sn sh sl**

## SOPA DE MARISCOS DE LA COSTA SUR

Pescado fresco, camarones y langosta de la zona cocidos a fuego lento en un rico caldo de marisco, tomate y hierbas con o sin crema dulce. Servido con tostones y arroz. **sn sh sg**

sg: sin gluten / sn: sin nueces / sl: sin lácteos / sh: sin huevo  
sa: sin azúcar / ve: vegetariano / vg: vegano

15% de impuestos no incluidos | Se aplicará un cargo por servicio del 10%

## LANGOSTA DEL PACÍFICO A TU GUSTO GRATINADA A LA FLORENTINA

Langosta del pacifico nicaragüense, servida con pure de papa, elote a la parrilla, vegetales salteados y salsa a tu elección. **sn sa sg**

- Mantequilla clásica
- Al ajillo
- Diabla (salsa roja picante)
- Florentina (salsa cremosa rica)

## CAMARONES AL GUSTO

Servidos con pure de papa, vegetales salteados y ensalada del huerto. Preparado a su gusto:

- Al ajillo
- A la parrilla
- Empanizados
- Salteado a la diabla (picante)
- Salteado à la meunière (vino blanco, alcaparras, mantequilla)

## ARROZ ESTILO NICA CON CAMARONES

Un sabroso salteado de camarones, pimentón, cebolla morada, aceitunas verdes, pimiento dulce, apio y tomates cherry con vino blanco. Servido con tostones de plátano verde y una ensalada de lechugas de nuestro huerto.

sg: sin gluten / sn: sin nueces / sl: sin lácteos / sh: sin huevo  
sa: sin azúcar / ve: vegetariano / vg: vegano

15% de impuestos no incluidos | Se aplicará un cargo por servicio del 10%

# POSTRES

Pregunte por nuestros postres especiales

## PIE DE LIMON

Tartaleta de limón con base de masa sablée y relleno cremoso de limón cubierto con merengue fresco.

## BROWNIES

AGREGA HELADO DE VAINILLA A SU POSTRE

Brownie de chocolate relleno de chispas de chocolate.

## TRES LECHES

Clásico Bizcocho de vainilla sumergido con tres leches (leche condensada, leche evaporada, leche entera) cubierto con merengue fresco.

## TRUFAS DE CHOCOLATE

Ganache de chocolate nicaragüense, mantequilla y nata. **ve, \*Contiene nueces**

## TORTA DE ZANAHORIA

Bizcocho pesado con un toque crunch de nueces y pasas. Hecho a base de zanahoria con un relleno cremoso y zanahoria caramelizada.

sg: sin gluten / sn: sin nueces / sl: sin lácteos / sh: sin huevo  
sa: sin azúcar / ve: vegetariano / vg: vegano

15% de impuestos no incluidos | Se aplicará un cargo por servicio del 10%

## SNICKERS - CRUDIVEGANO

Deliciosa Barrita rellena de 4 capas, base de marañón, caramelo de dátiles, crocante de frutos secos y cobertura de chocolate vegana. **vg**

## BROWNIE - CRUDIVEGANO

Chocolate nicaraguense y semillas mixtas, cacao orgánico, pecanas, chía y aceite de coco virgen. **sg sa vg**

# CAFÉ

## AMERICANO

## ESPRESSO

## CAPUCCINO

## CAFÉ HELADO

sg: sin gluten / sn: sin nueces / sl: sin lácteos / sh: sin huevo  
sa: sin azúcar / ve: vegetariano / vg: vegano

15% de impuestos no incluidos | Se aplicará un cargo por servicio del 10%

# LICORES / BEBIDAS

## SCOTCH 1.5oz

GLENFIDDICH 12 Años  
JACK DANIELS N° 7  
FIREBALL  
J & B Blended  
JOHNNIE WALKER Red  
GRAN OLD PARR 12 Años Blended  
GLENFIDDICH 12 Años Single Malt  
JOHNNIE WALKER Black  
GLENFIDDICH 18 Años  
JHONNY WALKER BLUE LABEL  
MACALLAN 12 Single Malt

## WHISKY / BRANDY 1.5oz

JACK DANIELS Sour Mash, US  
GENTLEMAN JACK  
FIREBALL Whisky, Canada  
WILD TURKEY 101 Bourbon, US  
GLENMORANGIE  
JAMESON Irish Whisky  
CHIVAS REGAL Scotlandia

## VODKA 1.5oz

FINLANDIA Finlandia  
STOLICHNAYA Russia  
TITO'S US  
KETEL ONE Hollandia  
GREY GOOSE Francia

## LICORES 1.5oz

FLOR DE CAÑA Licor de café  
BAILEY'S  
FRANGELICO  
KAHLUA  
AMARETTO DISSARONO  
APEROL  
JÄGERMEISTER  
SAMBUCA  
COINTREAU  
CAMPARI Aperitivo  
GRAND MARNIER

## RON

FLOR DE CAÑA 130 Aniversario (1 oz)  
FLOR DE CAÑA 130 Aniversario (1.5 oz)  
FLOR DE CAÑA 25 Yr (1.5 oz)  
FLOR DE CAÑA 21 Yr (2 oz)  
FLOR DE CAÑA 18 Yr (1.5 oz)  
FLOR DE CAÑA 17 Yr (2 oz)  
FLOR DE CAÑA 15 Yr (2 oz)  
FLOR DE CAÑA 12 Yr (1.5 oz)  
FLOR DE CAÑA 11 Yr (2 oz)  
FLOR DE CAÑA 10 Yr (2 oz)  
FLOR DE CAÑA Cristalino (1.5oz)  
FLOR DE CAÑA 7 Yr Gran Reserva (1.5oz)  
FLOR DE CAÑA 5 Yr Añejo Clásico (1.5oz)  
FLOR DE CAÑA 4 Yr Extra lite (1.5oz)

## GIN 1.5oz

GIN FACTORY  
GORDON'S London Dry  
BEEFEATER London Dry  
HENDRICKS  
BOMBAY SAPPHIRE London Dry  
TANQUERAY London Dry  
London Gin Blue (1.5 oz)  
London Gin Sherry (1.5 oz)

## TEQUILA 1.5oz

MILAGRO Silver  
MILAGRO Single barrel añejo  
MILAGRO Reposado  
EL JIMADOR Blanco  
EL JIMADOR Reposado  
HERRADURA Plata  
HERRADURA Reposado  
MEZCAL  
PATRON Silver  
PATRON Añejo  
PATRON Reposado  
DON JULIO Silver  
DON JULIO Añejo  
DON JULIO Reposado  
JOSE CUERVO Reposado